

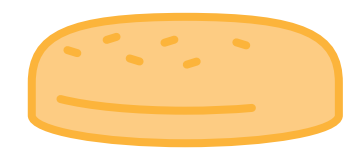
LOS ORÍGENES DE LA COMIDA

La hamburguesa no tan americana

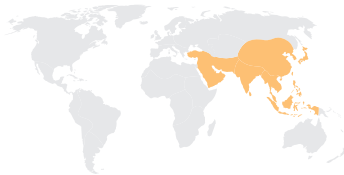
La hamburguesa es uno de los platos americanos favoritos, pero los orígenes de sus ingredientes más comunes son tan diversos como la misma población americana. Fueron servidas por primera vez en Hamburgo, Alemania y aparecieron por primera vez en los menús de Nueva York en torno a 1870 gracias a los inmigrantes alemanes.

Origen de los ingredientes

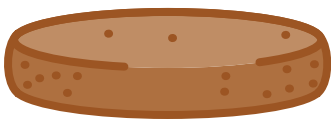
Cada mapa muestra los orígenes de los ingredientes comunes empleados para preparar una hamburguesa



BOLLO DE PAN



El bollo es principalmente harina de trigo (origen mostrado) combinado con aceite vegetal (soja mostrado), azúcar (mostrado), huevos, sal, agua y levadura.



CARNE



La carne es principalmente carne picada de res (se muestra carne de vacuno) con cebolla, migas de pan, huevo, ajo, sal, pimienta y salsas como aditivos.



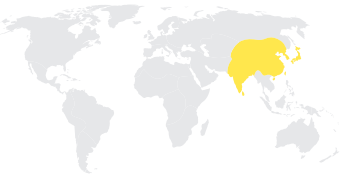
MOSTAZA



La mostaza está hecha de vinagre, semillas molidas de mostaza (mostradas) y especias.



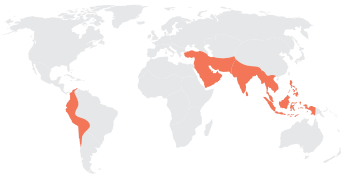
MAYONESA



La mayonesa está hecha de aceite vegetal (aceite de soya mostrada), huevo y jugo de limón (se muestran todos los ingredientes).



KETCHUP



El ketchup está hecho de tomates, azúcar, vinagre, cebolla y ajo (se muestran todos los ingredientes).



LECHUGA



TOMATE



CEBOLLA



QUESO



El queso usado en hamburguesas es frecuentemente hecho de leche de vaca (en el mapa se muestra la leche de vacuno).

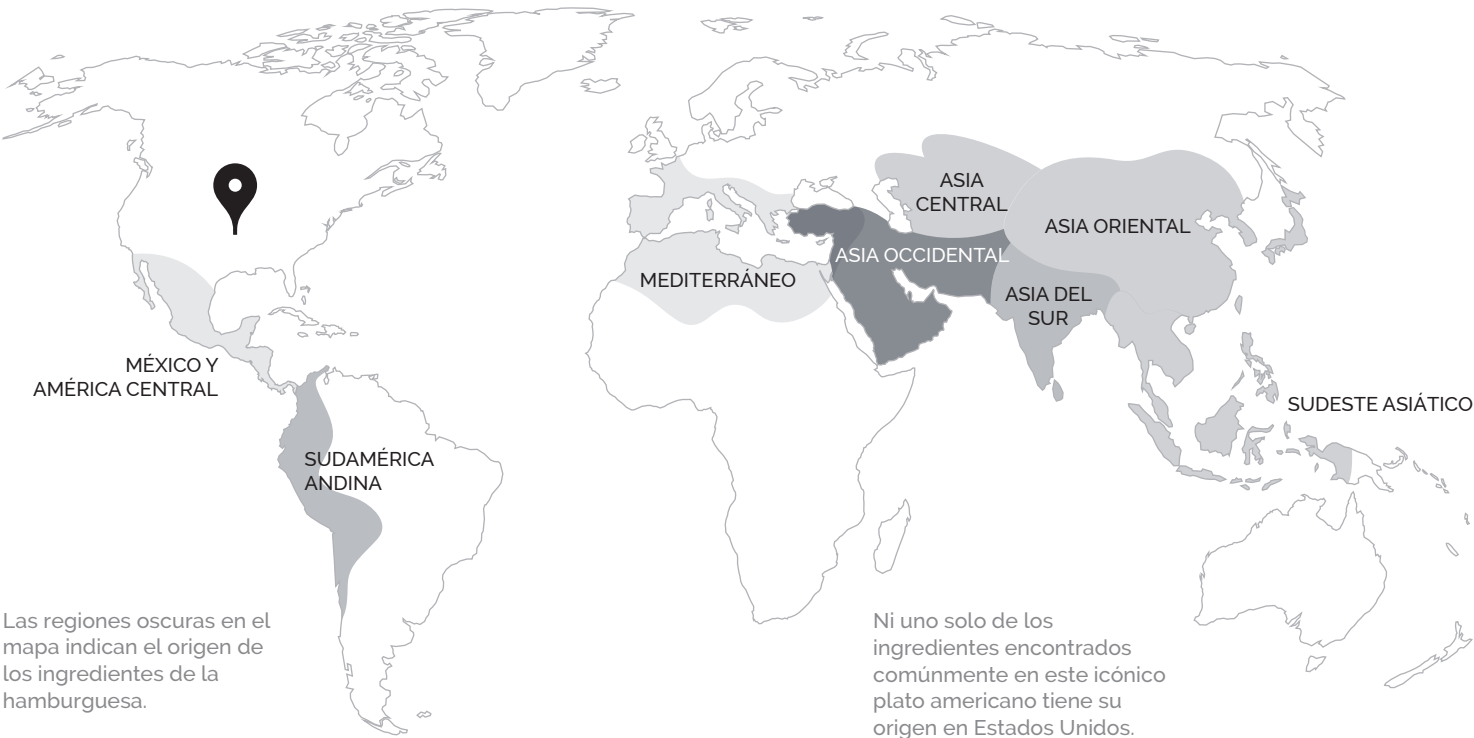


PAPAS FRITAS



Las papas fritas están hechas de patatas (mostradas), aceite vegetal (aceite de maíz mostrado) y sal.

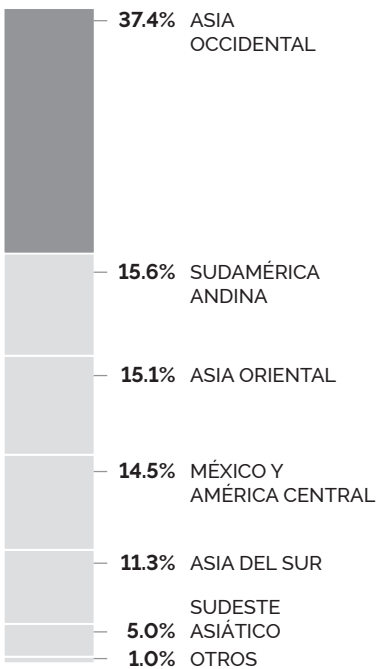
Orígenes de los ingredientes de la hamburguesa



Las regiones oscuras en el mapa indican el origen de los ingredientes de la hamburguesa.

Ni uno solo de los ingredientes encontrados comúnmente en este icónico plato americano tiene su origen en Estados Unidos.

Aportación calórica



Fuente: Origins of ingredients: Khoury et al. (2016) Proc Roy Soc B 283(1832): 20160792. Las áreas destacadas son las regiones geográficas donde las plantas y los animales fueron domesticados. Calorías: USDA Food Composition Databases (2018), [www.nutritionix.com](http://www.nutritionix.com) Infografía: Álvaro Valiño, Kelsey Nowakowski y Colin Khoury